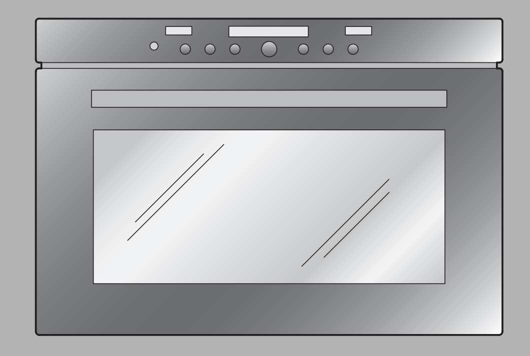
V-ZUG AG



Kombi-Dampfgarer

Combi-Steam SL



Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
 – Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

■ Markiert eine Aufzählung.



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
CST-SL	767	55-381
CST-SL	770	60-381

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise unter 'Erste Inbetriebnahme'.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall z. B. flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung oder Befeuchtung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Es darf nur der zu diesem Gerät mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.

Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdung zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, wird heiss. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Beim Öffnen der Gerätetür können Dampf und Wassertropfen aus dem Garraum entweichen. Befindet sich Dampf im Garraum, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Während des Betriebes kann heisser Dampf aus dem Entlüftungsschlitz entweichen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr!
  Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wie Gitterrost, Bleche usw. werden im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

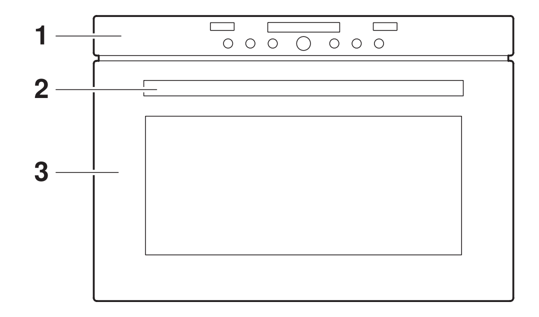
- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Legen Sie keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden. Dies führt zu optischer Veränderung des Garraumbodens.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech, im emaillierten Kuchenblech und im gelochten Garbehälter verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Im Garraum kein Silbergeschirr verwenden.
- Den Garraum austrocknen und die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

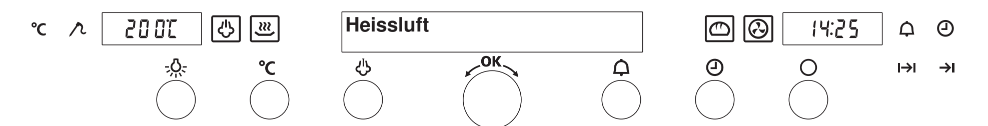
Gerätebeschreibung

Aufbau

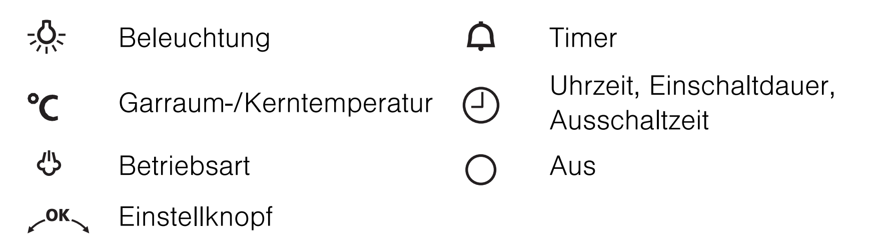


1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
2 Türgriff
3 Gerätetür

Bedienungs- und Anzeigeelemente

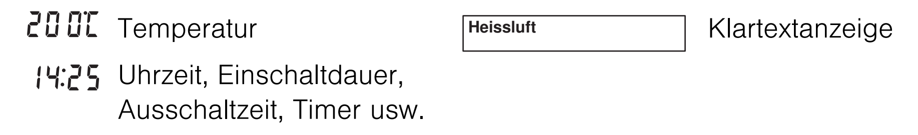


Tasten



Symbol	Taste	Symbol	Taste
Beleuchtung-Symbol	Beleuchtung	Glocken-Symbol	Timer
°C	Garraum-/Kerntemperatur	Uhr-Symbol	Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit
Betriebsart-Symbol	Betriebsart	Kreis-Symbol	Aus
OK	Einstellknopf		

Anzeigen



Anzeige	Bedeutung	Anzeige	Bedeutung
200°C	Temperatur	Heissluft	Klartextanzeige
14:25	Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit, Timer usw.		

Symbole



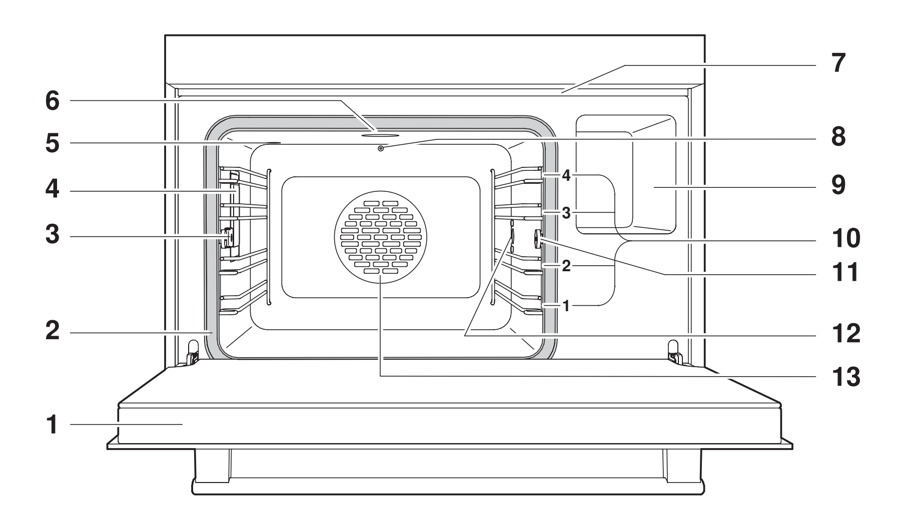
Symbol	Bedeutung	Symbol	Bedeutung
°C	Garraumtemperatur	Uhr-Symbol	Uhrzeit
Kerntemperatur-Symbol	Kerntemperatur	I→I	Einschaltdauer
Glocken-Symbol	Timer	→I	Ausschaltzeit

Betriebsart-Symbole: Betriebsarten

Garraum

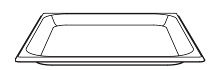


Es darf keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden gelegt werden.



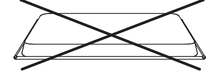
1 Gerätetür
2 Türdichtung
3 Steckerbuchse für Gargutsensor
4 Beleuchtung
5 Klimasensor
6 Garraumentlüftung
7 Entlüftungsschlitz
8 Garraumtemperaturfühler
9 Fach für Wasserbehälter
10 Auflagen
11 Rändelmutter
12 Dampfeintritt
13 Heissluftgebläse

Zubehör



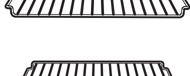
Edelstahlblech

- Backform für Wähen und Guetzli
- Es dient als Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost oder dem gelochten Garbehälter.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Wird das Edelstahlblech beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es zu Verformungen kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.



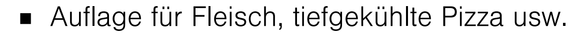
- Das Edelstahlblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost

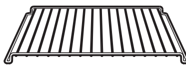




- Auflage für Bratengeschirr und Backformen



- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.

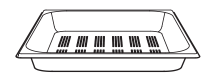




- Zum Auskühlen von Gebäck



Bei der Zubereitung von tiefgekühlten Brötchen und Quiche
▶ den Gitterrost mit Backpapier belegen oder ein rundes Kuchenblech verwenden.

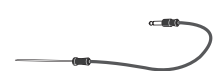


Garbehälter gelocht

- Zum Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
- Als Auflage für Flanförmchen, Sterilisiergläser usw.
- Zum Entsaften von Beeren, Früchten usw.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im gelochten Garbehälter verursacht sichtbare Beschädigungen.



Beim Dämpfen das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat – unter den gelochten Garbehälter schieben.



Gargutsensor mit geradem Griff

Der Gargutsensor eignet sich zur Messung von Temperaturen in Lebensmitteln im Bereich von 30 °C bis 99 °C.

- Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch aus. Geeignete Kerntemperaturen sind in den 'Einstelltipps' beschrieben.
  Der Gargutsensor kann auch nur zum Messen der Kerntemperatur verwendet werden. Die Betriebsart muss in diesem Fall manuell ausgeschaltet werden.
- Er kann bei allen Betriebsarten eingesetzt werden.

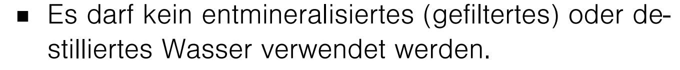




Wasserbehälter mit Deckel



- Nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.



- Es darf kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser verwendet werden.

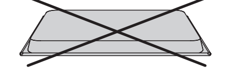


Nachfolgendes Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.



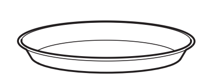
Kuchenblech emailliert

- Backform für Wähen und Guetzli
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im emaillierten Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Wird das emaillierte Kuchenblech beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es zu Verformungen kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- Es ist für die Betriebsarten , , und + nicht geeignet.



- Das emaillierte Kuchenblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

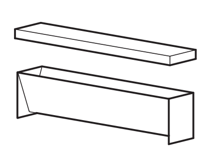
Runde Kuchenbleche mit TopClean



- Backformen für Wähen und Quiches
- Sie sind für die Betriebsarten , , und + nicht geeignet.

Erhältlich in drei verschiedenen Grössen

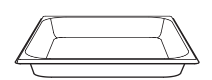
Terrinenformen mit Deckel



- Für die Zubereitung von Gemüse-, Fisch- und Fleischterrinen
- Für Glace, Parfait und andere Süssspeisen

Erhältlich in zwei verschiedenen Ausführungen

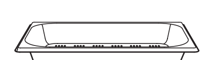
Porzellanformen



- Für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten wie Lasagne, Kartoffelgratin usw.
- Zum Dämpfen und anschliessendem Warmhalten von Gerichten

Erhältlich in drei verschiedenen Grössen

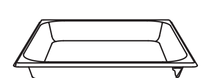
Garbehälter ungelocht



- Zum Garen von Fleisch, Fisch, Sauerkraut, Reis, Hirse, Getreideprodukten, eingeweichten Hülsenfrüchten, Kichererbsen usw.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im ungelochten Garbehälter verursacht sichtbare Beschädigungen.

Erhältlich in verschiedenen Grössen und Höhen

Garbehälter gelocht



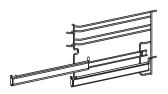
- Zum Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch

Erhältlich in zwei verschiedenen Höhen

Garbehälter ungelocht mit Ausguss

- Zum Entsaften von Beeren, Früchten usw.
- Als Auffangbehälter für Kondensat von Gargut

Rollauszug



- Zum sicheren Herausziehen von einem oder mehreren Blechen / Gitterrost z. B. um einen Braten zu übergiessen oder zum Entnehmen von Backformen

Bedienung

Mittels Tasten

Die Betriebsart, die Garraum- und Kerntemperatur, die Einschaltdauer, die Ausschaltzeit sowie verschiedene weitere Funktionen, können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Digitalanzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste ◯ schaltet das Gerät aus.

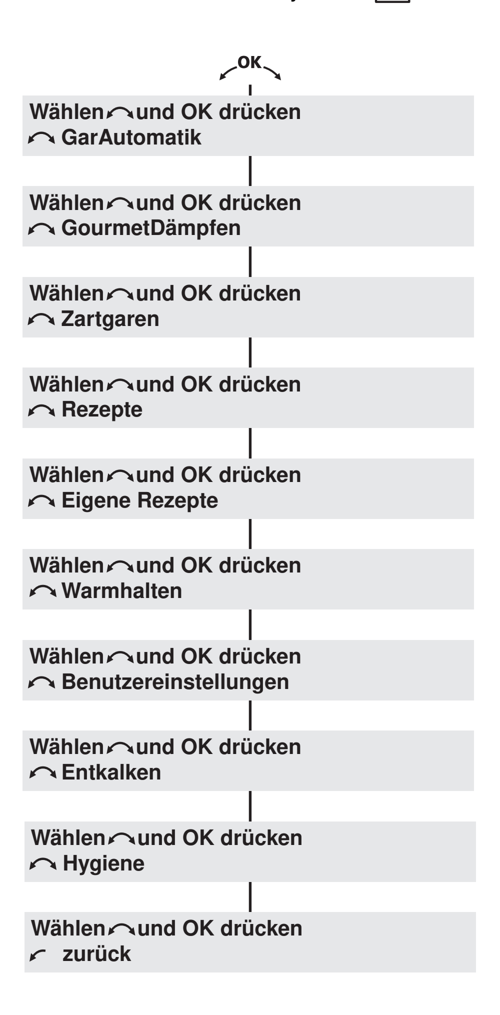
Bedienung über die Klartextanzeige

Der Einstellknopf ↙OK↘ wird – bei ausgeschaltetem Gerät – zum Aufrufen der Klartextanzeige, zum Blättern in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten und zum Bestätigen verwendet.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Klartextanzeige aktiviert.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ kann in der Auswahl geblättert werden.
- Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Auswahl bestätigt.
- Durch Antippen der Taste ◯ erlischt die Klartextanzeige.



Durch Auswählen von «zurück» und Drücken auf den Einstellknopf OK kann jeweils in die nächsthöhere Bedienebene zurückgekehrt werden. Das Symbol i weist auf eine Information hin.

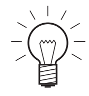


Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.

▶ Wenn in der rechten Digitalanzeige 12:00 blinkt, am Einstellknopf OK drehen und die Uhrzeit einstellen.

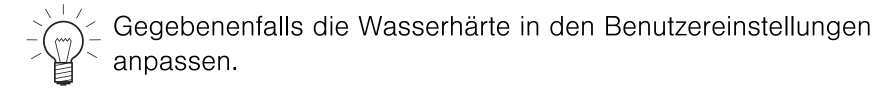


▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.

▶ Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

▶ Den Garraum und die Zubehörteile reinigen.



Gegebenenfalls die Wasserhärte in den Benutzereinstellungen anpassen.

▶ Den leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart bei 210 °C ca. 30 Minuten beheizen.

Beispiel



Beim Backen und Garen entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen. Kinder fern halten.

In den Tabellen der 'Einstelltipps' steht:

		°C			Min.	
Brot		200-210	nein	1	40-50	

► Den geformten Brotteig auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen und noch kurze Zeit gehen lassen.

► Das Edelstahlblech in Auflage 1 in den kalten Garraum schieben.

Wasserbehälter füllen



Wasserbehälter nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen. Es darf kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser verwendet werden.

► Den Wasserbehälter bis zur Markierung «1,25» «Liter» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in das dafür vorgesehene Fach schieben.

- Bei den Betriebsarten , , und + sowie für die «GarAutomatik» und das «GourmetDämpfen» muss der gefüllte Wasserbehälter im dafür vorgesehenen Fach sein.
- Bei den Betriebsarten und + sowie dem «Zartgaren» kann der Behälter im Fach bleiben, ohne dass dadurch das Ergebnis beeinflusst wird.

Wasser nachfüllen

Der Inhalt des Wasserbehälters reicht im Normalfall für einen Garvorgang aus.

Wenn Wasser nachgefüllt werden muss:

▶ Den Wasserbehälter maximal mit 0,5 l Wasser füllen, damit beim Zurückpumpen das Wasser nicht überläuft.

Betriebsart wählen

▶ Betriebsart wählen.
- In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «i Auflage 1 oder 1+3».
- In der linken Digitalanzeige blinkt die Vorschlagstemperatur.
- Die Symbole und °C blinken.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «i Dampf-Phase», anschliessend «Profi-Backen» «i Heissluft-Phase».



Die Vorschlagstemperatur entspricht der Temperatur der Heissluft-Phase. Die Temperatur der Dampf-Phase ist vorgegeben.

Betriebsart ändern

Die eingestellte Betriebsart kann während des Betriebes nicht geändert werden.

▶ Taste antippen.
- Die eingestellte Betriebsart wird beendet.

▶ Durch Antippen der Taste neue Betriebsart wählen.

Garraumtemperatur wählen

- ▶ Taste °C antippen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die gewünschte Garraumtemperatur einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «Dampf-Phase».



Bei den Betriebsarten / + und + ertönt beim Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur ein einfacher Signalton.

Garraumtemperatur kontrollieren / ändern

Die eingestellte Garraumtemperatur kann kontrolliert oder geändert werden.

- ▶ Taste °C antippen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Garraumtemperatur».
  - – In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
  - – Das Symbol °C blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Garraumtemperatur geändert werden.

Gargut entnehmen



Beim Öffnen der Gerätetür kann heisser Dampf bzw. heisse Luft aus dem Garraum entweichen. Verbrennungsgefahr!
Das Zubehör ist heiss. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Das Brot ist fertig gebacken, wenn beim Klopfen auf die Unterseite ein hohler Ton zu hören ist.

- ▶ Das fertige Brot aus dem Garraum nehmen.
- ▶ Zum Auskühlen auf den Gitterrost legen.

Ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.
- Die Symbole °C und ▢ erlöschen.
- Bei allen Betriebsarten mit Dampf kann am Ende ein Dampfabbau stattfinden.
- Während des Dampfabbaus wird für ca. 1 Minute Dampf dosiert aus dem Garraum an die Umgebung abgegeben. Dadurch wird ein intensives Entweichen von Dampf beim Öffnen der Gerätetür vermieden.
- Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.
- In der Klartextanzeige steht «Restwärme».



Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten und die Klartextanzeige dunkel ist.

▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile im Garraum müssen – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig getrocknet bzw. entfernt werden.

▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

Wasserbehälter leeren



Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.
Verbrühungsgefahr!

Das Restwasser wird nach dem Ausschalten des Gerätes in den Wasserbehälter zurückgepumpt.
- In der Klartextanzeige steht «i Wasser wird abgepumpt».

▶ Nach dem Zurückpumpen des Wassers den Wasserbehälter entnehmen, leeren und trocknen.

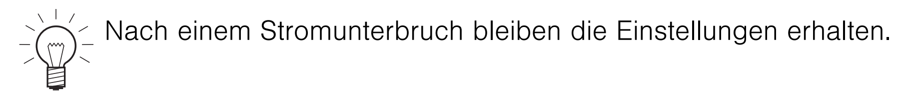


Falls in der Klartextanzeige längere Zeit «i Wasserbehälter nicht entfernen» steht, hat das Restwasser eine Temperatur von über 80 °C.
Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn es die Temperatur von 80 °C unterschritten hat.
Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

Benutzereinstellungen

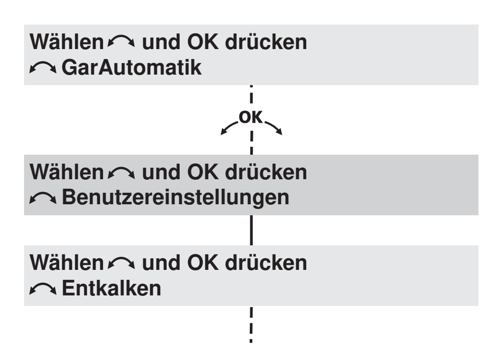
Sie können die Einstellungen anpassen.

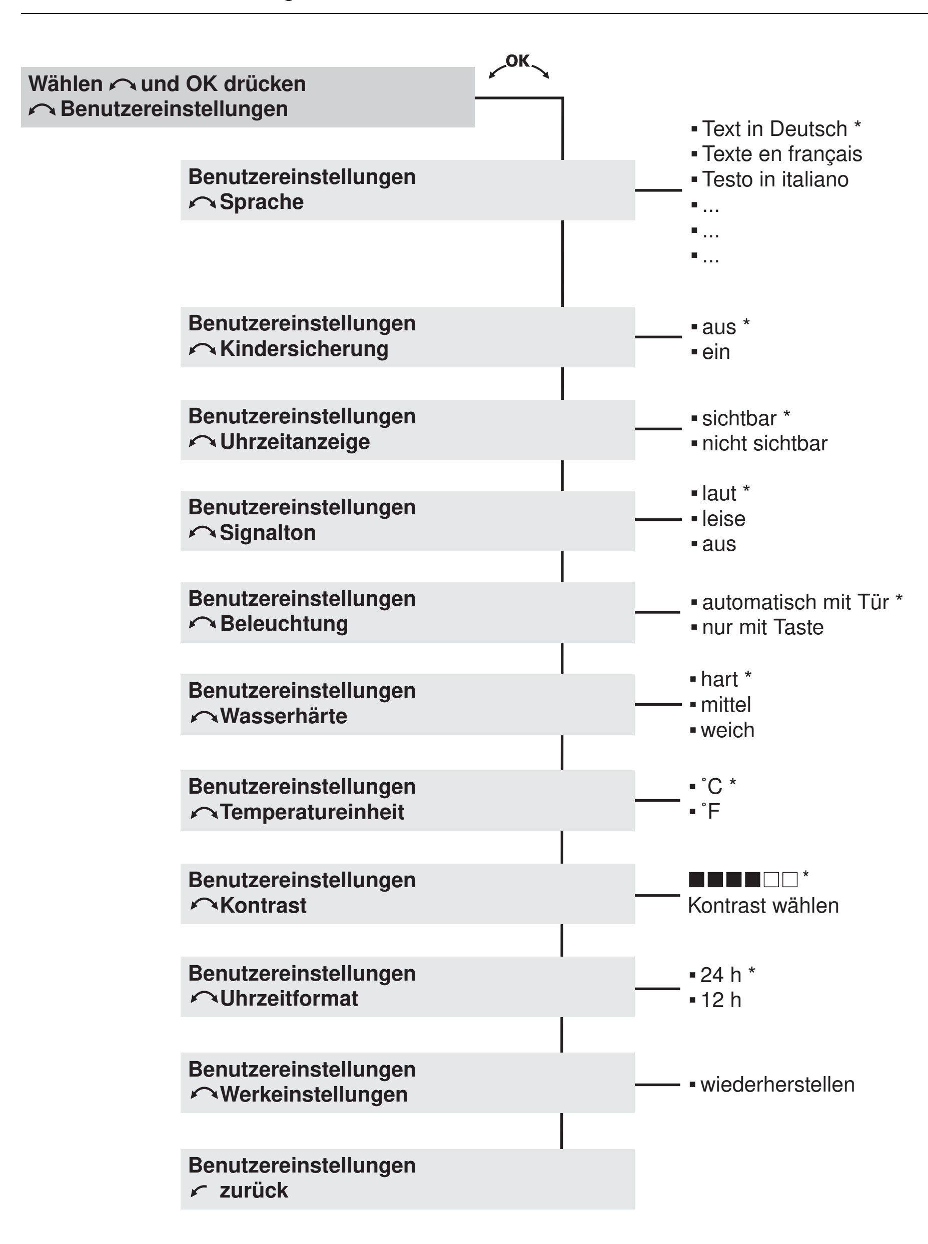
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
  - In der Klartextanzeige steht «Wählen und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen bis «Benutzereinstellungen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Benutzereinstellungen» «Sprache».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK werden die vorhandenen Möglichkeiten angezeigt.
- ▶ Einstellung auswählen und durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen Taste ◯ antippen.



Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

Mögliche Einstellungen





* Werkeinstellung

Sprache

Die Sprache der Klartextanzeige kann geändert werden. Es stehen verschiedene Sprachen zur Auswahl.



Wurde eine fremde Sprache eingestellt, kann diese wie folgt zurückgestellt werden:

▶ Gleichzeitig Taste ◯ und den Einstellknopf OK während 10 Sekunden drücken.

▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis die gewünschte Sprache erscheint.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste oder OK angetippt
- ertönt ein doppelter Signalton
- in der Klartextanzeige steht «Kindersicherung» und
- das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

▶ Taste ◯ gedrückt halten und Taste oder OK antippen.
  - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
  - 10 Minuten nach Ausschalten des Gerätes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.



Die Tasten / und können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Dadurch wird der Stromverbrauch minimiert. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit auf jeden Fall sichtbar.

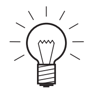


Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

Signalton

Er kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt oder ausgeschaltet werden.

■ laut	maximale Lautstärke
■ leise	reduzierte Lautstärke
■ aus	Signalton ist ausgeschaltet



Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.

Beleuchtung

Bei der Einstellung «automatisch mit Tür» wird beim Öffnen der Gerätetür die Beleuchtung ein- bzw. beim Schliessen ausgeschaltet.



Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Taste ☼ ein- bzw. ausgeschaltet werden.
Wird die Beleuchtung nicht durch Antippen der Taste ☼ ausgeschaltet, erlischt sie 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

Wasserhärte

Das Gerät besitzt ein System, welches automatisch den richtigen Zeitpunkt zum Entkalken anzeigt. Dieses System lässt sich für Haushalte mit weichem Wasser (auch durch eine Enthärtungsanlage) und mittlerer Wasserhärte noch optimieren, indem der passende Bereich der Wasserhärte in den Benutzereinstellungen eingestellt wird.

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte:

Bereich	Wasserhärte [°fH]	Wasserhärte [°dH]	Wasserhärte [°eH]
▪ weich	1 bis 15	1 bis 8	1 bis 11
▪ mittel	16 bis 35	9 bis 20	12 bis 25
▪ hart	36 bis 50	21 bis 28	26 bis 35

Temperatureinheit

Die Temperatureinheit kann zwischen °C und °F ausgewählt werden.

▪ °C	Grad Celsius
▪ °F	Grad Fahrenheit

Kontrast

Mit dieser Funktion kann die Lesbarkeit der Anzeige der Einbausituation des Gerätes angepasst werden.

Uhrzeitformat

Bei der Einstellung «24 h» ist das europäische, bei «12 h» das amerikanische Zeitformat (a. m. / p. m.) aktiv.

Werkeinstellungen

Wenn eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkeinstellung zurückgesetzt werden.

Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:

- Uhrzeit
- Timer – dieser kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes



- Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.
- Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

Uhrzeit einstellen und ändern



Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

▶ Taste ⌚ antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Uhrzeit: Stunden einstellen» «i Minuten: OK drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinken die Stunden.
- Das Symbol ⌚ blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.

▶ Taste ⌚ antippen oder auf den Einstellknopf OK drücken.
- In der Klartextanzeige steht «Uhrzeit: Minuten einstellen» «i Bestätigen: OK drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinken die Minuten.
- Das Symbol ⌚ blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

▶ Taste 🔔 antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0 '00.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt
- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9 '50 = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12 = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.



Durch 1× Antippen der Taste 🔔 kann die Dauer auf 0 '00 zurückgestellt werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK startet der Timer.
- In der Klartextanzeige steht «Timer».
- In der rechten Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
- Das Symbol 🔔 leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer
- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer» «abgelaufen».
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Antippen der Taste 🔔 schaltet der Signalton aus.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste 🔔 antippen.
– In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen» «i 0 '00: Erneut drücken».
– In der rechten Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
– Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste 🔔 2× antippen.
– In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen».
– In der rechten Digitalanzeige blinkt 0 '00.
– Das Symbol 🔔 blinkt.

Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

▶ Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.

▶ Das Gericht in den Garraum stellen.

▶ Taste ⏲ antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer Std./Min.» «[i] Ausschaltzeit: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0h 15.
- Das Symbol |→| blinkt.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Dauer – maximal 9h 59 – einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste ⏲ antippen.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
- Das Symbol |→| blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

- Nach Ablauf der Einschaltdauer schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer abgelaufen» «[i] Fortsetzen: Dauer wählen».
- Während einer Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
- In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0'00.
- Das Symbol |→| blinkt.
- Die Einstellungen bleiben während 3 Minuten erhalten.



▶ Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.
  - Die Einstellungen sind gelöscht.

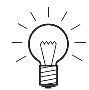
Einschaltdauer verlängern

▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt ist. Das Gerät schaltet automatisch zum gewünschten Zeitpunkt ein und wieder aus.
Wird der Gargutsensor verwendet, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie in den 'Einstelltipps'. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als die eingestellte Ausschaltzeit sein.



Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

▶ Das Gericht in den Garraum stellen.

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

Einschaltdauer einstellen

▶ Taste ⌚ antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer Std./Min.» « i Ausschaltzeit: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0h 15.
- Das Symbol |→| blinkt.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Dauer – maximal 9h 59 – einstellen.

Ausschaltzeit einstellen

▶ Taste ◷ erneut antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Ausschaltzeit» « i Dauer: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt z. B. 8:15 – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
- Das Symbol →| blinkt.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Ausschaltzeit einstellen.



Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden. Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- In der rechten Digitalanzeige steht die Uhrzeit.
- Das Symbol →| leuchtet.
- Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Bsp.: ▶ Sie wählen die Betriebsart ⊛ und 180 °C.
▶ Sie stellen um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
▶ Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 11 Uhr 30 ein.
- Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste ◷ 1× antippen.
- Die Einschaltdauer ist für 3 Sekunden sichtbar.

▶ Taste ◷ 2× antippen.
- Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.



Die Einschaltdauer, die Betriebsart und die Garraumtemperatur können nicht geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

► Taste ◯ antippen.

Ausschaltzeit erreicht

Nach Ablauf der eingestellten Dauer
- schaltet das Gerät automatisch aus
- ertönt während einer Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der rechten Digitalanzeige 0'00
- blinkt das Symbol |→|
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.



► Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.
- Die Einstellungen sind gelöscht.

Einschaltdauer verlängern

► Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Betriebsarten

Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps' und unter 'Tipps und Tricks'.

▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste ♨ Betriebsart wählen.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Dämpfen		30–100 °C	100 °C	1–4
Regenerieren		100–150 °C	120 °C	1–4
Profi-Backen		100–230 °C	210 °C	1 1 + 3



► Formen auf den Gitterrost stellen.
► Die «Schrägung» des Edelstahlbleches und des emaillierten Kuchenbleches immer bis an die Garraumrückwand schieben.

Anwendung	Beheizung
Garen von Gemüse, Reis, Getreideprodukten, Hülsenfrüchten und Eierspeisen. Pochieren von Fleisch, Geflügel und Fisch. Entsaften von Früchten und Beeren. Zur Herstellung von Joghurt und zum Sterilisieren. Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.	Der Garraum wird gleichzeitig mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird beim Dämpfen erhitzt bzw. gegart.
Aufwärmen von vorgekochten Speisen, Tiefkühlprodukten, Halb- bzw. Fertiggerichten. Regenerieren auf mehreren Auflagen gleichzeitig.	Der Garraum wird mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird schonend aufgewärmt und trocknet nicht aus.
Brot, Hefegebäck, Blätterteiggebäck (frisch und tiefgefroren) auf einer oder zwei Auflagen. Das Backgut in den kalten Garraum schieben.	Der Garraum wird durch eine Dampfphase und einer automatisch folgenden Heissluftphase aufgeheizt.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Heissluft		30–230 °C	180 °C	1 1 + 3
Heissluft feucht	+	30–230 °C	180 °C	1 1 + 3
Heissluft + Beschwaden	+	30–230 °C	180 °C	1 1 + 3

Anwendung	Beheizung
Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten auf einer oder zwei Auflagen.	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraum-rückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.
Für Gratin, Auflauf, Brot und Hefegebäck auf einer oder zwei Auflagen.	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraum-rückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum geführt. Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten.
Für Gratin, Auflauf, Fleisch, Tiefkühlprodukte, Marroni, Blätterteig- und Hefegebäck, Brot und Convenienceprodukte auf einer oder zwei Auflagen. Dampfzufuhr durch Drücken auf ein-/ausschalten. Bei aktivierter Dampfzufuhr leuchtet das Symbol .	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraum-rückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Dampfzufuhr kann die Energieübertragung auf das Gargut verbessern. Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.

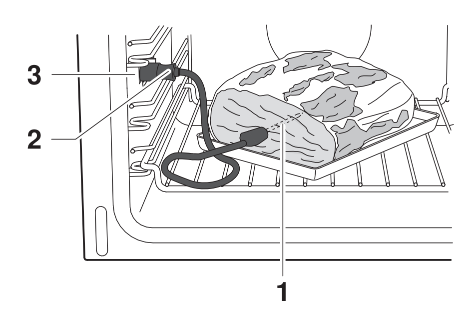
Gargutsensor



Es darf nur der mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden. Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Gargutsensor platzieren

▶ Den Gargutsensor **1** so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet. Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.





- Zuverlässige Messungen sind nur an festen, kompakten Stücken möglich, d. h. das Fleisch gegebenenfalls binden.
- Der Gargutsensor darf keine Knochen berühren und nicht im Fettgewebe stecken.

▶ Bei Geflügel den Gargutsensor in die Innenseite des Schenkels positionieren.

Die Buchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der linken Garraumwand. Der Stecker und die Buchse sind stromlos.

▶ Den Stecker **2** immer sauber halten.

▶ Abdeckung aufklappen und den Stecker **2** in die Buchse **3** stecken.

Kerntemperatur



Die Kerntemperatur kann nur eingestellt werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.

Einstellen

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

▶ Taste °C 1× antippen.
– In der Digitalanzeige steht - -°C.
– Das Symbol blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Kerntemperatur einstellen. Diese ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad, siehe 'Einstelltipps'.



Wenn nur die Kerntemperatur gemessen werden soll, - -°C wählen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
– Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist, steht - -°C.

Kontrollieren / ändern

▶ Taste °C 2× antippen.
– In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur.
– Das Symbol blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Kerntemperatur geändert werden.

Garende

- Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch aus.
- Es ertönt während einer Minute ein Signalton.
- In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur erreicht».
- In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur z. B. 70°C.
- Das Symbol blinkt.

► Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.



Wird das Fleisch nach dem Ausschalten im Garraum gelassen, steigt die Kerntemperatur infolge Restwärme noch an.

Zartgaren

Allgemeine Hinweise

Das Zartgaren ist ein patentiertes Garverfahren, bei dem angebratene Fleischstücke auf schonende Art, bei niedrigen Temperaturen, mit dem Programm «Zartgaren» zubereitet werden. Der grosse Vorteil ist das genau wählbare Garende unabhängig von Gewicht und Dicke der Fleischstücke. Die Dauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden eingestellt werden.

Die Regelung der Garraumtemperatur erfolgt im Zusammenspiel mit der Kerntemperatur des Fleisches, welche über den Gargutsensor laufend ermittelt wird. Dabei wird die Garraumtemperatur automatisch nach dem optimalen Verlauf geregelt, sodass das Fleisch zum eingestellten Zeitpunkt fertig ist. Die Temperatur, welche der Gargutsensor im Fleisch misst, spielt eine wichtige Rolle. Daher muss der Gargutsensor sorgfältig platziert werden.

Für das Zartgaren sind vor allem magere, hochwertige Fleischstücke geeignet. Das Gewicht des Fleisches sollte zwischen 500 und 2000 g liegen und für ein optimales Ergebnis nicht dünner als 4 cm sein. Fleischstücke mit mehr Bindegewebe und Fett eignen sich weniger zum Zartgaren.



Das Fleisch wird umso zarter und saftiger, je länger es gegart wird. Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke.

► Das Fleisch kann nach Wunsch gewürzt oder mariniert werden.

► Das Fleisch erst unmittelbar vor dem Anbraten salzen.

► Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem Anbraten entfernen, da diese Bestandteile leicht anbrennen und einen bitteren Geschmack verursachen.



► Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps'.

Vorbereiten «Zartgaren»

▶ In einer Pfanne etwas Bratfett erhitzen.

▶ Das Fleisch muss rundherum kurz scharf angebraten werden. Die Anbratdauer sollte 5 Minuten nicht überschreiten.

▶ Anschliessend das Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.

▶ Den Gargutsensor so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet. Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.

▶ Den Gitterrost in Auflage **1** schieben und die Form darauf stellen.

▶ Den Gargutsensor in die Buchse stecken.

Zartgaren auswählen und starten

Das Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «Zartgaren» «Lammgigot» gezeigt.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
- In der Klartextanzeige steht «Wählen und OK drücken» «GarAutomatik».

▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen und OK drücken» «Zartgaren» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «Zartgaren» «Kalbsfilet».

▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Zartgaren» «Lammgigot» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  ▶ In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «saignant».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «starten».
- In der linken Digitalanzeige steht die voreingestellte Kerntemperatur von 63C.
- In der rechten Digitalanzeige steht 3h:30 für eine Einschaltdauer von 3½ Stunden.
- Die Symbole / und |→| leuchten.



Wenn die voreingestellte Kerntemperatur geändert werden soll

▶ Taste °C antippen.
- In der linken Digitalanzeige blinkt die vorgeschlagene Kerntemperatur 63°C.
- Das Symbol blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Kerntemperatur ändern.

Wenn die voreingestellte Dauer geändert werden soll

▶ Taste antippen.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 3h:30.
- Das Symbol |→| blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Einschaltdauer ändern.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Das Zartgaren startet.
- In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur.
- In der rechten Digitalanzeige steht die aktuelle Einschaltdauer.
- Die Symbole / und |→| leuchten.



Nach dem Start können die Werte nicht mehr geändert werden.

Versehentliches Unterbrechen

▶ Wird die Taste ◯ angetippt, wird der Ablauf angehalten.
- In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «weiterfahren».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ 2× antippen.

GarAutomatik

Die GarAutomatik (Pat. pend.) besteht aus Programmen für 14 verschiedene Lebensmittelgruppen (A1–A14). Die GarAutomatik erkennt die Menge, Form und Konsistenz des Gargutes. Die Dauer und das Garraumklima werden individuell und automatisch dem Gargut angepasst. Die GarAutomatik eignet sich für beliebige Alltagsrezepte.

Bräunungsgrad

Der Bräunungsgrad kann mit der Einstellung «schwache Bräunung», «mittlere Bräunung» oder «starke Bräunung» den individuellen Vorlieben angepasst werden.

Gar-/Backdauer

Die optimale und genaue Dauer wird nach dem Start durch Sensoren ermittelt. Die effektive Dauer wird nach ca. 5–10 Minuten angezeigt.



Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.

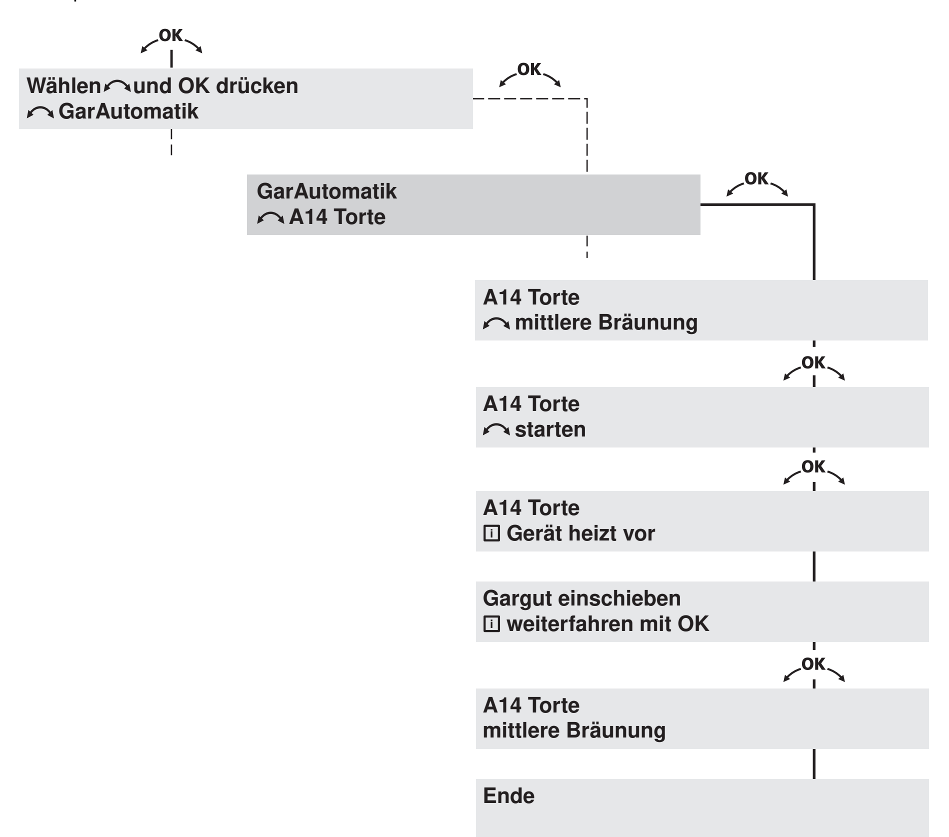
- ▶ Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Digitalanzeige h blinkt – nicht geöffnet werden.

Für Tiefkühlprodukte die ungefähre Dauer statt des Bräunungsgrades wählen, da Tiefkühlprodukte unterschiedlich vorbehandelt sind.

- ▶ Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps'.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «A14 Torte»



GarAutomatik auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «A14 Torte» gezeigt.

- ▶ Tortenteig gemäss eigenem Rezept vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ die Klartextanzeige aktivieren.
  - In der Klartextanzeige steht «Wählen ↶↷ und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «GarAutomatik» «A1 Apérogebäck frisch».
- ▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis in der Klartextanzeige «GarAutomatik» «A14 Torte» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «A14 Torte» «mittlere Bräunung».
- ▶ Gegebenenfalls durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ den Bräunungsgrad anpassen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «A14 Torte» «[i] Gerät heizt vor».
  - Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
  - In der Klartextanzeige steht «Gargut einschieben» «weiterfahren mit OK».
- ▶ Gemäss eigenem Rezept vorbereiteten Tortenteig in einer Form auf den Gitterrost stellen und in die entsprechende Auflage schieben.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.
- In der rechten Digitalanzeige leuchtet 0h 46 und h blinkt.
- Die Gardauer wird ermittelt.



Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.

► Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Digitalanzeige h blinkt – nicht geöffnet werden.

Anschliessend leuchtet in der rechten Digitalanzeige die effektive Dauer.



Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

Vorzeitig ausschalten

► Taste ◯ 2× antippen.

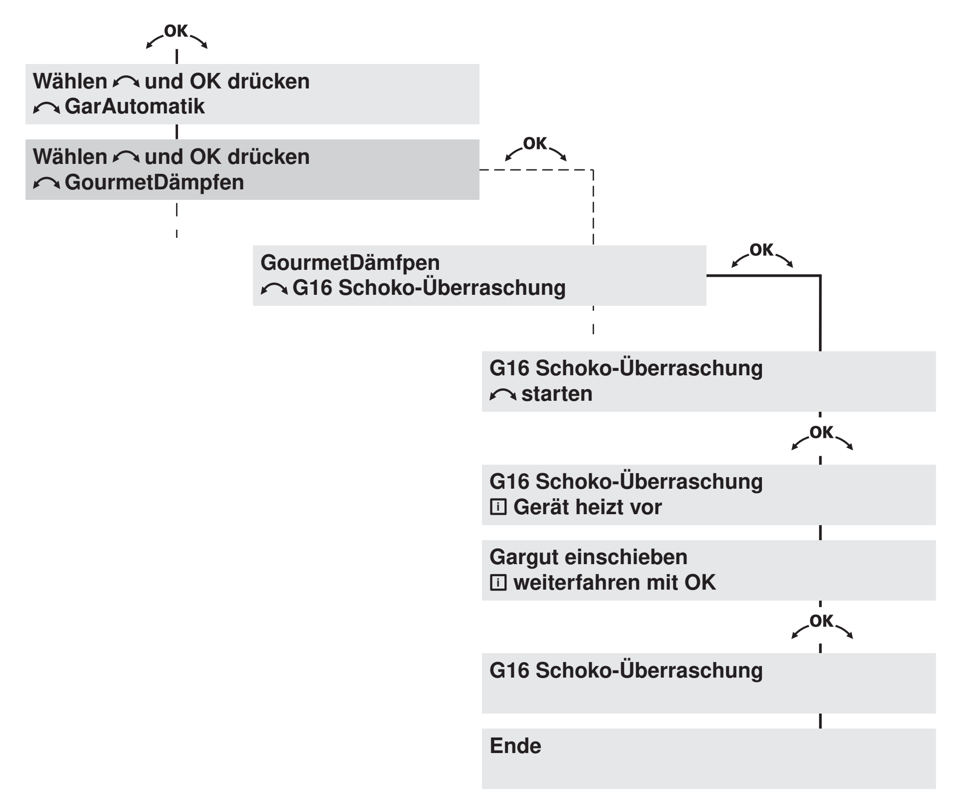
GourmetDämpfen

Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf ↙OK↘ aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept besteht aus mehreren Schritten, die nach dem Start automatisch und sicher ablaufen.

Die Rezepte sind im Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen geändert werden.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «G16 Schoko-Überraschung»



GourmetDämpfen auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «G16 Schoko-Überraschung» gezeigt.

▶ Die Schoko-Überraschung gemäss Rezeptbuch vorbereiten.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
- In der Klartextanzeige steht «Wählen und OK drücken» «GarAutomatik».

▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen und OK drücken» «GourmetDämpfen» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «GourmetDämpfen» «G1 Bauernsuppe».

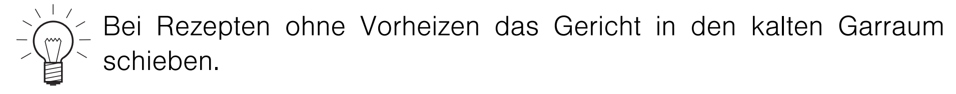
▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «GourmetDämpfen» «G16 Schoko-Überraschung» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «G16 Schoko-Überraschung» «i Gerät heizt vor».
- Der Garraum wird vorgeheizt.
- Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
- In der Klartextanzeige steht «Gargut einschieben» «i weiterfahren mit OK».

▶ Die Förmchen auf das Edelstahlblech stellen.

▶ Edelstahlblech in Auflage 1 schieben.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.



Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

Kontrollieren und temporär ändern

Die Einstellungen können den individuellen Bedürfnissen und Erfahrungen angepasst werden.

Die gespeicherten Rezepte werden dadurch nicht geändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form.



Falls Sie die voreingestellte Garraumtemperatur ändern möchten

- ▶ Taste °C antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Garraumtemperatur ändern.

Falls Sie die voreingestellte Dauer ändern möchten

- ▶ Taste ◷ antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Einschaltdauer ändern.

Falls Sie einen Startaufschub einstellen möchten

- ▶ Taste ◷ 2× antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die gewünschte Ausschaltzeit einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

Versehentliches Unterbrechen

▶ Wird die Taste ◯ angetippt, wird der Ablauf angehalten.
- In der Klartextanzeige steht «G16 Schoko-Überraschung» «weiterfahren».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ 2× antippen.

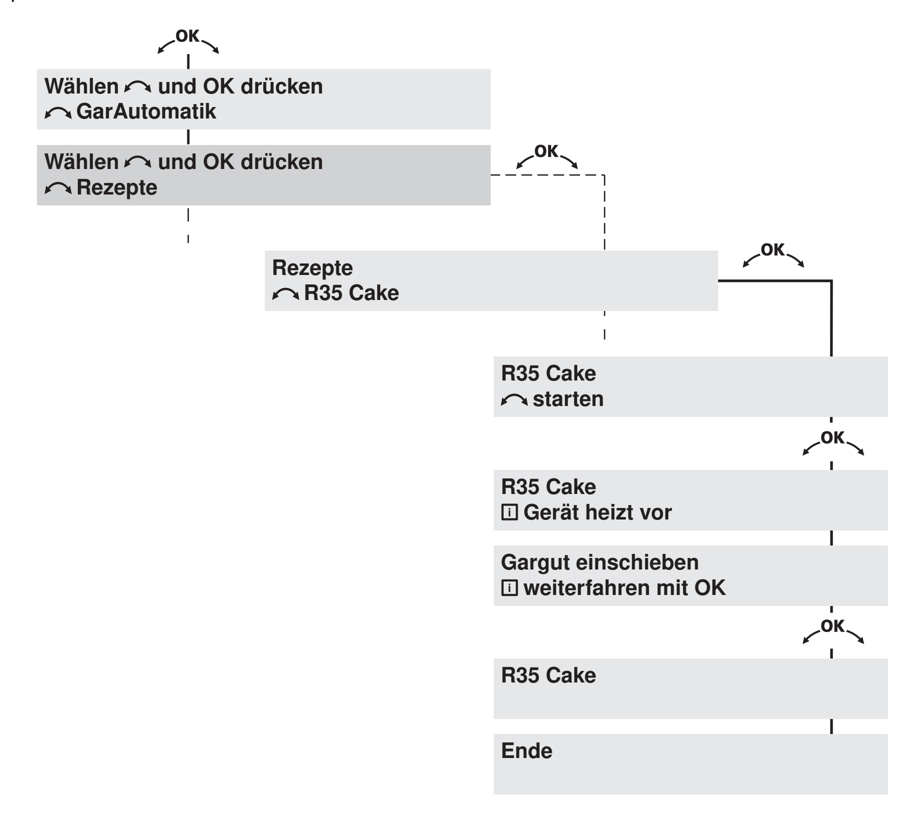
Rezepte

Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen.

Die Rezepte sind im Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen geändert werden.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «R35 Cake»



Rezepte auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «R35 Cake» gezeigt.

▶ Den Cake gemäss Rezeptbuch vorbereiten.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
- In der Klartextanzeige steht «Wählen und OK drücken» «GarAutomatik».

▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen und OK drücken» «Rezepte» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «Rezepte» «R1 Apérogebäck».

▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Rezepte» «R35 Cake» steht.

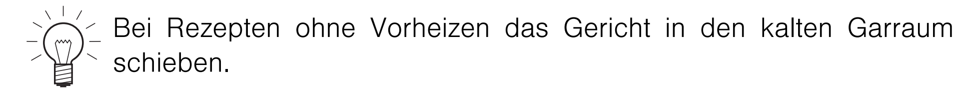
▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «R35 Cake» «starten».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «R35 Cake» «Gerät heizt vor».
- Der Garraum wird vorgeheizt.
- Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
- In der Klartextanzeige steht «Gargut einschieben» « i weiterfahren mit OK».

▶ Gitterrost in Auflage 1 schieben.

▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.



Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

Kontrollieren und temporär ändern

Die Einstellungen können den individuellen Bedürfnissen und Erfahrungen angepasst werden.

Die gespeicherten Rezepte werden dadurch temporär geändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form. Nach dem Start kann nur der aktuelle Schritt geändert werden.



- ▶ Taste °C antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Garraumtemperatur geändert werden.

- ▶ Taste antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Einschaltdauer geändert werden.

- ▶ Taste 2× antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die gewünschte Ausschaltzeit eingestellt werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

Versehentliches Unterbrechen

▶ Wird die Taste angetippt, wird der Ablauf angehalten.
– In der Klartextanzeige steht «R35 Cake» «weiterfahren».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste 2× antippen.

Eigene Rezepte

Es können 10 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit beliebigen Betriebsarten und Einschaltdauern bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf ↙OK↘ aufgerufen und gestartet werden.

Eigene Rezepte erstellen

Wenn Sie den Gargutsensor verwenden, bitte Folgendes beachten:

▶ Eine geschätzte Dauer eingegeben.
- Der Programmschritt dauert so lange, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

Rezepteinstellung vornehmen



Wenn Sie den Gargutsensor verwenden, muss dieser vor den Rezepteinstellungen eingesteckt werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ die Klartextanzeige aktiveren.
- In der Klartextanzeige steht «Wählen ↶↷ und OK drücken» «GarAutomatik».

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen ↶↷ und OK drücken» «Eigene Rezepte» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis in der Klartextanzeige das erste leere Rezept steht.
- Beispiel: In der Klartextanzeige steht «Eigene Rezepte» «Rezept 1 (leer)».

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Rezept 1 (leer)» «ändern».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Schritt 1».
- ▶ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 1 einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und Schritt 2 auswählen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 2 einstellen.
- ▶ Auf dieselbe Art die weiteren Schritte einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- ▶ Durch nochmaliges Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Rezept 1 (leer)» «speichern».

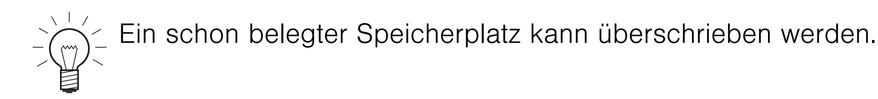
■ Sie können das Rezept nun speichern, ändern, kopieren oder direkt starten ohne zu speichern.

- ▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis in der Klartextanzeige der gewünschte Vorgang steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Rezept kopieren

Jedes gespeicherte Rezept – aus dem Rezeptbuch mit R-Nummer wie auch ein eigenes Rezept – kann kopiert und geändert werden.

- ▶ Zu kopierendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf OK auswählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «kopieren» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis der gewünschte (leere) Speicherplatz steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – Das Rezept ist gespeichert.



Ein schon belegter Speicherplatz kann überschrieben werden.

Rezept löschen

Jedes Rezept im Bereich «Eigene Rezepte» kann gelöscht werden.

- ▶ Zu löschendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf OK auswählen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «löschen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – Das Rezept ist gelöscht.
  - – Der Standardname z. B. «Rezept 1 (leer)» steht wieder in der Klartextanzeige.

Warmhalten

Das «Warmhalten» kann mittels Einstellknopf aufgerufen und gestartet werden. Fertige Speisen können damit warm gehalten werden.



Ist der Garraum bereits heiss, diesen vor dem Start des «Warmhalten» drei bis vier Minuten bei offener Gerätetür abkühlen lassen, damit die Speisen beim Warmhalten nicht übergaren.

Einschalten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf die Klartextanzeige aktivieren.
  - – In der Klartextanzeige steht «Wählen und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen und OK drücken» «Warmhalten» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Warmhalten» «starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.



Wählen Sie eine Einschaltdauer von weniger als 1½ Stunden, damit die Speisen den gewünschten Gargrad behalten.

Tipps und Tricks

Dämpfen

- Beim Dämpfen können mehrere Speisen gleichzeitig gegart werden. So können z. B. Reis oder Hülsenfrüchte gleichzeitig mit Gemüse mit ähnlicher Gardauer zusammen energie- und geschirrsparend zubereitet werden.
- Getreide, z. B. Reis oder Hirse, und Hülsenfrüchte, z. B. Linsen, können mit der passenden Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr direkt gegart werden.

Lebensmittel	Gewicht Lebensmittel	ca. Flüssigkeitszugabe (je nach Wunsch der Konsistenz)
Reis	100 g	1½ dl (Salzwasser, Bouillon usw.)
Risotto	100 g	2½ dl (Wasser, evtl. Wein)
Maisgriess (Polenta)	100 g	3 dl (Wasser-/Milchgemisch)
Griess	100 g	2–3 dl
Linsen	100 g	2–3 dl
Ebly	100 g	1–1½ dl
Hirse	100 g	1½–2 dl
Kichererbsen eingeweicht	100 g	½–1 dl

- Beim Dämpfen immer das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat – unter den gelochten Garbehälter und den Gitterrost schieben.
- Serviergeschirr direkt auf dem Edelstahlblech oder dem Gitterrost in den Garraum schieben.
- Es empfiehlt sich, das Gemüse erst nach dem Dämpfen zu würzen.

Feuchtwarme Tücher

Feuchtwarme Tücher verwendet man zum angenehmen Reinigen der Hände nach dem Essen.

▶ Saubere, feuchte Frotteetücher möglichst grossflächig auf den gelochten Garbehälter legen.

▶ Folgende Einstellung wählen:

	°C			Min.	
	80	nein	2	ca. 5	

Heissluft

Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern.

Regenerieren

Ergebnis	Abhilfe
■ Regenerierte Speise ist ausgetrocknet.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verkürzen.
■ Zuviel Kondensat auf bzw. um regenerierte Speise.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal erhöhen und die Dauer verlängern.

Profi-Backen

- Brot, Brötchen oder anderes Hefegebäck nach dem Formen noch kurz aufgehen lassen, meist sind 10 Minuten ausreichend. Den Teig anschliessend auf dem mit Backpapier belegten Edelstahlblech in den kalten Garraum schieben und mit backen.
- Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne, glänzende Kruste. Gebäck aus Hefe- oder Blätterteig nicht mit Eigelb oder Rahm bestreichen.
- Die Gerätetür darf während der Dampf-Phase nicht geöffnet werden. Durch das Einströmen von kalter Luft verlängert sich die Dampf-Phase und das Brot kann überdämpft werden. Dies führt zu einer flacheren Form.
- Um eine schöne, knusprige Kruste zu erhalten gilt: je kleiner das Gebäck, umso höher die Temperatureinstellung der Heissluft-Phase. Die optimale Temperatureinstellung bei Brötchen ist meist höher als bei einem einzelnen Brot.

Heissluft + Beschwaden +

Durch den kondensierenden Dampf wirkt die Energieübertragung auf das Gargut effizienter als beim Backen mit Heissluft. Dadurch wird der Garprozess beschleunigt. Die Eigenfeuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten, empfindliche Stellen verbrennen weniger schnell.
Diese Betriebsart eignet sich besonders für Gargut mit knusprigen Oberflächen z. B. Gratin, Schmorbraten, tiefgekühlte Fertigprodukte wie Frühlingsrollen, Kartoffelprodukte usw.

▶ Durch Drücken auf die Taste Dampfzufuhr ausschalten.
  – Das Symbol erlischt.

▶ Durch Drücken auf die Taste Dampfzufuhr einschalten.
  – Das Symbol leuchtet.

Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
■ Der Kuchen fällt zusammen.	► Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen. ► Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern. ► Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ► Bei Biskuitteig das Eigelb / Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ► Angabe der Backpulvermenge beachten.

Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	► Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ► Bei , , + und + überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den 'Einstelltipps' übereinstimmen. ► Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
■ Gebäck ist auf einem Blech heller als auf dem anderen.	► Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen. ► Blech mit hellerem Gebäck nachbacken.



Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn die Garraumtemperatur niedriger eingestellt wird.

Hygiene

Gespeicherte Programme können mittels Einstellknopf ↙OK↘ aufgerufen und gestartet werden.

Es stehen folgende Programme zur Verfügung:

- «Schoppenflaschen entkeimen» ersetzt das Auskochen im Wasser.
- «Konfitürengläser vorbereiten» ersetzt die Vorbehandlung der leeren Gläser durch Ausspülen mit heissem Wasser.
- «Konfitüre nachsterilisieren» verbessert die Haltbarkeit von Konfitüre.

Energie sparen

- Die Betriebsart [Symbol] + [Symbol] benötigt vergleichsweise weniger Energie als die Betriebsart [Symbol].
- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- So kurz wie nötig vorheizen.
- Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

Entkalken

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d. h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.
Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird.

– In der Klartextanzeige steht «Verdampfer verkalkt,» «bitte entkalken!».

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4 × 30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach ca.
■ weich	18 Monaten
■ mittel	9 Monaten
■ hart	6 Monaten



Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 45 Minuten.

Wir empfehlen Ihnen, das Entkalken beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen.
Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Verbleibende Betriebsdauer abfragen

Die verbleibende Betriebsdauer bis zum nächsten Entkalken kann mittels Einstellknopf ↙OK↘ unter «Benutzereinstellungen» «Entkalken» abgefragt werden.

Entkalkungsmittel Durgol Swiss Steamer



Das Entkalkungsmittel enthält hochwirksame Säure. Allfällige Spritzer sofort mit Wasser entfernen.



Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich den für dieses Gerät entwickelten Spezial-Entkalker, welcher in der Drogerie zu kaufen ist. Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, da sie Schaum bildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.

Wenn ein anderes Entkalkungsmittel verwendet wird, kann dieses eventuell

- in den Garraum überschäumen
- den Verdampfer ungenügend entkalken
- im Extremfall das Gerät beschädigen

Entkalken durchführen



Das Gerät muss ausgeschaltet sein. Das Entkalken muss bei geschlossener Gerätetür durchgeführt werden. Verbrennungsgefahr! Ein Abbruch nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ die Klartextanzeige aktivieren.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis «Entkalken» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «Entkalken» «Gerät entkalken».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «Gerät entkalken» «starten».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «0,5 l Entkalkungsmittel einfüllen» «und OK drücken».

▶ Den gesamten Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt in den Wasserbehälter füllen.

▶ Wasserbehälter in das dafür vorgesehene Fach schieben.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- Die Entkalkungsphase startet.
- In der Klartextanzeige steht «Gerät entkalken» «läuft».

Nach ca. 30 Minuten, steht in der Klartextanzeige «Entkalkungsmittel ausleeren» «1,2 l Wasser einfüllen».

▶ Wasserbehälter entnehmen, Entkalker ausleeren und Behälter mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.

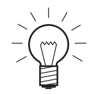
▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
- Die Spülphase wird automatisch gestartet.
- In der Klartextanzeige steht «Gerät entkalken» «1. Spülen».



Je nach Verschmutzungsgrad der ausgepumpten Flüssigkeit müssen evtl. weitere Spülgänge durchgeführt werden.
- In diesem Fall steht in der Klartextanzeige «Gerät entkalken» «1. Spülen wiederholen».

- ► Sobald in der Klartextanzeige «Wasser ausleeren» «1,2 l Wasser einfüllen» steht Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und Behälter erneut mit kaltem Wasser füllen.

- ► Wasserbehälter wieder einschieben.
  - Die Spülphase wird automatisch gestartet.
  - In der Klartextanzeige steht «Gerät entkalken» «2. Spülen».



Je nach Verschmutzungsgrad der ausgepumpten Flüssigkeit müssen evtl. weitere Spülgänge durchgeführt werden.
- In diesem Fall steht in der Klartextanzeige «Gerät entkalken» «2. Spülen wiederholen».

- ► Nach Ablauf der zweiten Spülphase steht in der Klartextanzeige «Wasser ausleeren» «Entkalken beendet».

- ► Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.

- ► Wenn sich am Garraumboden etwas Flüssigkeit angesammelt hat, diese mit einem weichen Tuch entfernen.



Wenn nach dem Entkalken die Betriebsarten / / und + benutzt werden, kann das Wasser im Wasserbehälter nach Garende etwas trüb sein. Dies beeinträchtigt weder die Gareigenschaften noch hat es einen Einfluss auf die Qualität des Gargutes.

Pflege und Wartung



Vor der Reinigung Gerät und Zubehör abkühlen lassen.

Aussenreinigung

- Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.
- Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

► Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

► Die Oberflächen mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

► Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Gerätetür reinigen

▶ Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

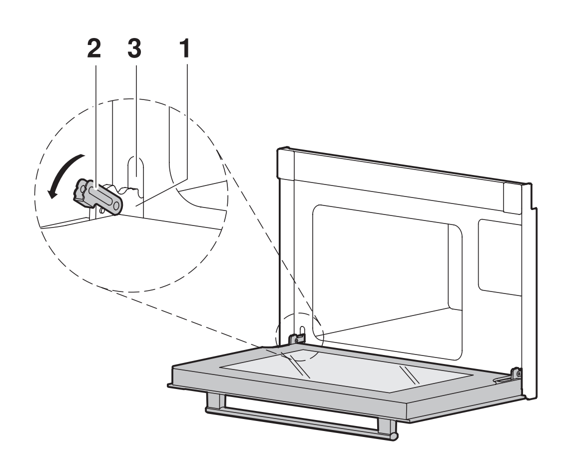
Gerätetür entfernen



Vorsicht beim Entfernen und Einsetzen der Gerätetür. Sie wiegt ca. 7 kg. Verletzungsgefahr!

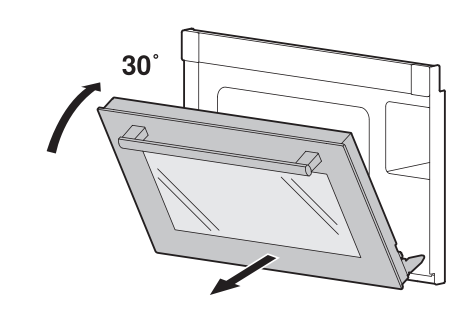
▶ Gerätetür ganz öffnen.

▶ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



▶ Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).

▶ Gerätetür nach vorne herausziehen.



Gerätetür einsetzen

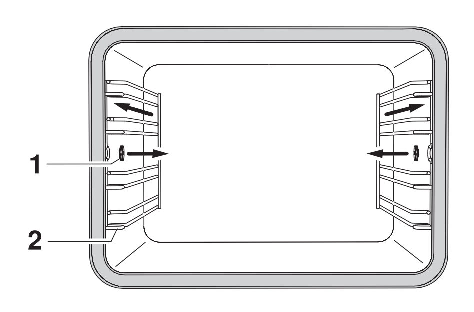
▶ Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.

▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

Auflagegitter herausnehmen

► Die Rändelmutter **1** vorne am Auflagegitter im Gegenuhrzeigersinn lösen.

► Auflagegitter **2** seitlich von der Schraube wegziehen und nach vorne herausnehmen.



Auflagegitter einsetzen

► Auflagegitter in die Öffnungen der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmutter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die Schraube drehen.

Türdichtung ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Türdichtung durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

Zubehör reinigen



Der Gargutsensor und der Wasserbehälter dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

- Das Edelstahlblech, der gelochte Garbehälter, der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihaftwirkung.
- Wasserrückstände im Wasserbehälter können mit handelsüblichem Entkalkungsmittel entfernt werden.
- Wenn das Ventil des Wasserbehälters tropft, dieses entkalken.

Garraum reinigen



Temperaturfühler beim Reinigen nicht verbiegen.

- Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.
- Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile müssen – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig getrocknet bzw. entfernt werden.

► Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.

► Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für kurze Zeit (etwa 30 Minuten) mit der Betriebsart [Symbol] und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.



Der Garraum erhält mit zunehmender Benutzungsdauer eine Goldfärbung, eine übliche Entwicklung bei Edelstahl. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.
Bläuliche Anlauffarben und Kondensatrückstände lassen sich problemlos mit einem leicht sauren Reinigungsmittel oder Zitronensäure entfernen.

Glühlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss bei einer defekten Glühlampe unser Kundendienst kontaktiert werden.

Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.



Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) z. B.

FX / EXX siehe Anleitung
FN XXX XXXXXX

Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	► Sicherung wechseln. ► Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	► Service anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	► Stromversorgung überprüfen.

… die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Glühbirne ist defekt.	► Service anrufen.

... während des Betriebes Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
■ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebes auftreten (Schalt- und Pumpgeräusche).	Sie müssen nichts unternehmen. Diese Geräusche sind normal.

... XXX
ⓘ Wasserbehälter füllen steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Wasserbehälter enthält kein Wasser.	▶ Wasserbehälter füllen und in das dafür vorgesehene Fach schieben.

... XXX
ⓘ Wasserbehälter nicht entfernen steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Wasser im Dampferzeuger wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 80 °C unterschritten hat.	Ist noch genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, wird dieses automatisch in den Dampferzeuger gefüllt. Dadurch wird das Wasser im Dampferzeuger abgekühlt. Ist nicht genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, muss das Abkühlen abgewartet werden (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Das Gerät kann trotzdem genutzt werden.

... **Verdampfer verkalkt, bitte entkalken!** **steht**

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Verdampfer im Gerät ist verkalkt.	▶ Das Entkalken starten.

... **Gerät gesperrt, Entkalken notwendig** **steht**

Mögliche Ursache	Behebung
■ Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet.	▶ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen.
■ Entkalken lief nicht korrekt ab.	▶ Falls die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, komplette Störungsmeldung (Meldung und FN- und E-Nummer) notieren. ▶ Service anrufen.

... **FX / EXX siehe Anleitung FN XXX XXXXXX** **steht**

Mögliche Ursache	Behebung
■ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

... **UX / EXX siehe Anleitung
FN XXX XXXXXX** **steht**

Mögliche Ursache	Behebung
■ Störung in der Stromversorgung.	▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der rechten Digitalanzeige 12:00 und das Symbol ◷. In der Klartextanzeige steht «Stromausfall» «i Uhrzeit einstellen».

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.

▶ Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Uhrzeit bestätigt.



- Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.
- Ereignet sich ein Stromunterbruch während «GarAutomatik» / «Zartgaren» / «GourmetDämpfen» / «Rezepte» oder «Eigene Rezepte», werden diese Programme abgebrochen. Ein Fortfahren des Ablaufs ist nicht möglich.
- Ereignet sich ein Stromunterbruch während des Entkalkens, wird dieses automatisch nach Einstellen der Uhrzeit fortgesetzt.

Zubehör und Ersatzteile

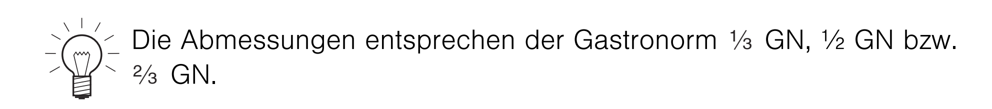
Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. und genaue Bezeichnung angeben.

Zubehör

	Breite × Höhe × Tiefe [mm]
Edelstahlblech ⅔ GN *	325 × 20 × 354
Garbehälter gelocht, Edelstahl ⅔ GN *	325 × 40 × 354
Gitterrost *	325 × 23 × 354
Garbehälter ungelocht, Edelstahl ⅔ GN	325 × 40 × 354
Edelstahlblech ⅓ GN	325 × 20 × 177
Garbehälter ungelocht, Edelstahl ⅓ GN	325 × 40 × 177
Garbehälter gelocht, Edelstahl ⅓ GN	325 × 40 × 177
Kuchenblech emailliert ⅔ GN	325 × 20 × 354
Garbehälter ungelocht mit Ausguss, Edelstahl ⅔ GN	325 × 40 × 354

* Im Lieferumfang enthalten

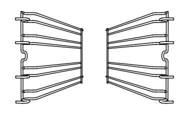
	Breite × Höhe × Tiefe [mm]
Rollauszug	
Runde Kuchenbleche mit TopClean ø 24 cm / ø 29 cm / ø 31 cm	
Terrinenform halbrund mit Deckel	60 × 60 × 300
Terrinenform dreieckig mit Deckel	55 × 55 × 300
Porzellanform, ⅓ GN	325 × 60 × 177
Porzellanform, ½ GN	325 × 60 × 265
Porzellanform, ⅔ GN	325 × 60 × 354
Rezeptbuch *	
Einstelltipps *	


Die Abmessungen entsprechen der Gastronorm ⅓ GN, ½ GN bzw. ⅔ GN.

* Im Lieferumfang enthalten

Ersatzteile

Auflagegitter links / rechts



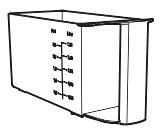
Rändelmutter



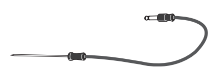
Deckel zu Wasserbehälter



Wasserbehälter



Gargutsensor mit
geradem Griff



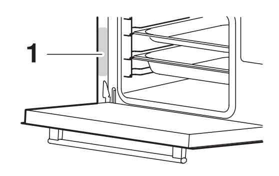
Technische Daten

Aussenabmessungen

▶ Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

▶ Siehe Typenschild **1**



Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 60350 / EN 50304 wird mit der Betriebsart + bestimmt.
Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 60350 / EN 50304 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 2 kg

Garraumtemperaturmessung

Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

Stichwortverzeichnis

G

H

I

K

M

N

P

R

S

T

U

V

W

Z

Reparatur-Service



Das Kapitel 'Störungen selbst beheben' hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

▶ Gerätetür öffnen.
  – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

▶ Taste antippen.

▶ Am Einstellknopf drehen und die Stunden einstellen.

▶ Taste erneut antippen.

▶ Am Einstellknopf drehen und die Minuten einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.

Betriebsart wählen

▶ Taste so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart erscheint.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf die Garraumtemperatur einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.

Gerät ausschalten

▶ Taste antippen.

Timer einstellen

▶ Taste antippen.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf Dauer einstellen.

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850



J767.010-0